

Christian Henze | Pistazien-Makronen

 happy-mahlzeit.com/2021/12/04/christian-henze-pistazien-makronen/

Zutaten:

- 5 Eiweiße
- 500 g Puderzucker
- Abgeriebenes und Saft von ½ unbehandelten Zitrone
- 600 g geschälte, gehackte Pistazien

Zubereitung:

Die Eiweiße schaumig rühren. Dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Eine Tasse von dieser Masse abnehmen, mit Folie abdecken und für die spätere Verwendung zur Seite stellen.

Die abgeriebene Zitronenschale und den Zitronensaft mit dem Schneebesen unter die verbliebene Eiweißmasse rühren. Die Pistazien mit dem Schneebesen unterrühren.

3 Backbleche mit Backpapier belegen. Kleine, runde Makronen mit 2 nassen Teelöffeln von der Masse abstechen oder mit dem Spritzbeutel und Lochtüle Nr. 8 auf die Bleche setzen beziehungsweise spritzen.

Die Makronen etwa 2 – 3 Stunden abtrocknen lassen, bis sie eine dünne Kruste entwickeln.

Mit einem Kochlöffelstiel jeweils eine Vertiefung eindrücken. Mit der zur Seite gestellten Eiweiß-Spritzglasur auffüllen und in die Vertiefungen spritzen. Die Makronen bei 160°C im vorheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Dabei die Ofentür immer einen kleinen Spalt offen lassen, damit die überschüssige Feuchtigkeit entweichen kann.

Rezept: Christian Henze

Quelle: Leichter leben / Iss was?! vom 9. Dezember 2011